



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Amarone della Valpolicella

**Denominazione:** Amarone della Valpolicella DOCG

**Vitigni:** Corvine, Rondinella e Molinara

**Tipologia terreno:** Calcareo e molto drenante

**Vinificazione:** Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione

**Affinamento:** Legno

**Colore:** Rosso rubino dai riflessi porpora

**Profumo:** Profumi di ciliegia e marasca matura integrato a gradevoli e avvolgenti sensazioni di spezie e vaniglia

**Sapore:** Vellutato e speziato, di corpo e lunga persistenza

**Grado alcolico:** 15% vol

**Temperatura di servizio:** 20°C | 68 °F

**Abbinamenti:** Indicato con secondi piatti robusti a base di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati. Può anche essere gustato da solo alla fine di una cena

### Descrizione:

Dall'amore e la conoscenza della terra nasce questo vino, un Amarone straordinario dalla struttura elegante, tra le prestigiose colline della Valpolicella. Dal colore rosso granato con riflessi porpora, con grande complessità già dall'olfatto, con profumi di ciliegia e marasca matura integrato a gradevoli e avvolgenti sensazioni di spezie e vaniglia. Al palato si presenta vellutato e speziato, con sentori di prugna secca, molto persistente e di grande corposità. Si abbina a importanti arrostiti, brasati e alla selvaggina. Ottimo compagno di amicali conversazioni. Vino da lungo invecchiamento va servito, dopo adeguata ossigenazione, di minimo 30 min a 20° C in ampi bicchieri.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

